ELEKTRA®

SINCE 1947

I MANUALE DELL'UTENTE
GB USER MANUAL
D ANWENDERHANDBUCH
F MANUEL DE L'USAGER
E MANUAL DEL USUARIO

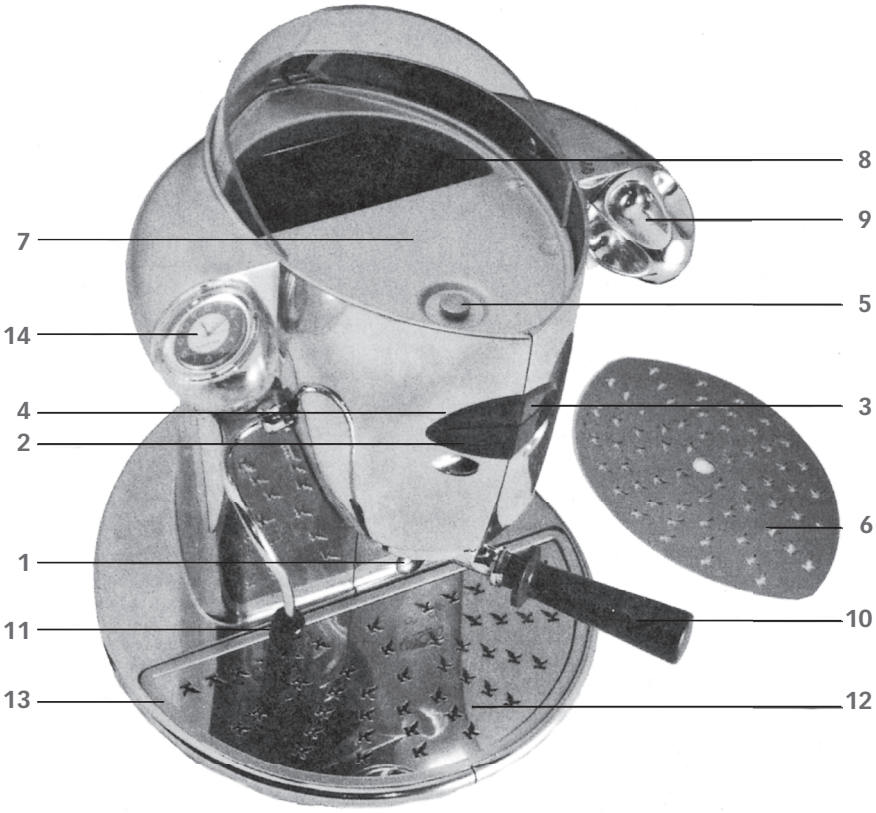
ITALIAN ESPRESSO COFFEE MACHINES

I Macchine da caffè e macinadosatori da casa
GB Household coffee machines and grinders
D Kaffeemaschinen und Dosiermühlen für Haushalt
F Machines à café et moulins-doseurs domestiques
E Máquinas de café y molinillos para el hogar

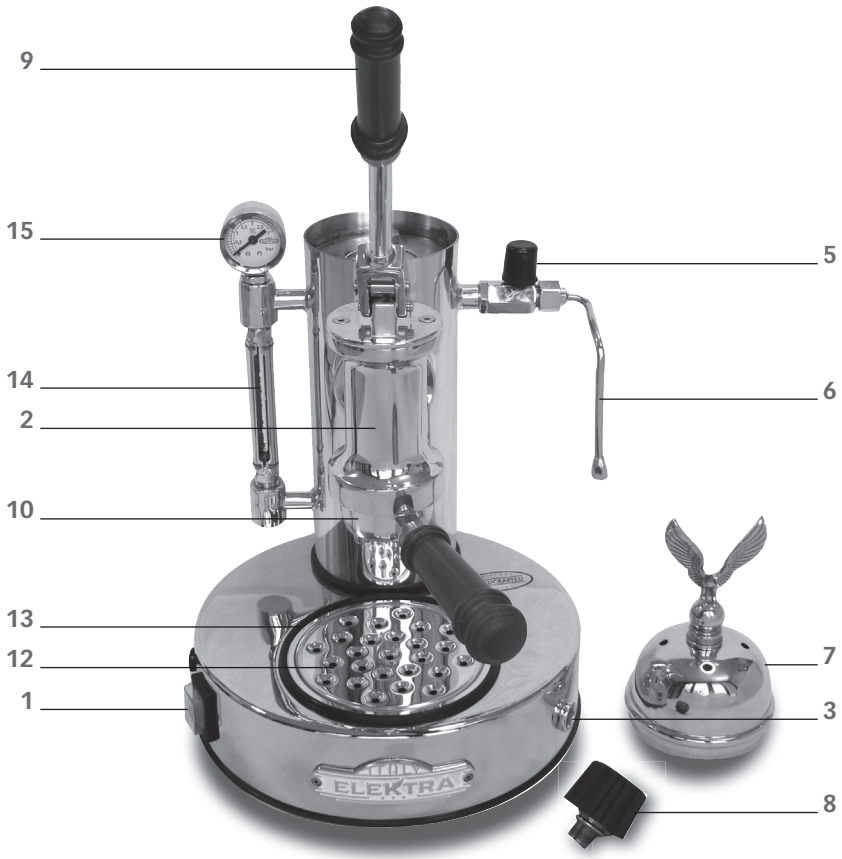
ITALIAN ESPRESSO COFFEE MACHINES

C DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIATURA

NIVOLA (N)



MICROCASA A LEVA (L)



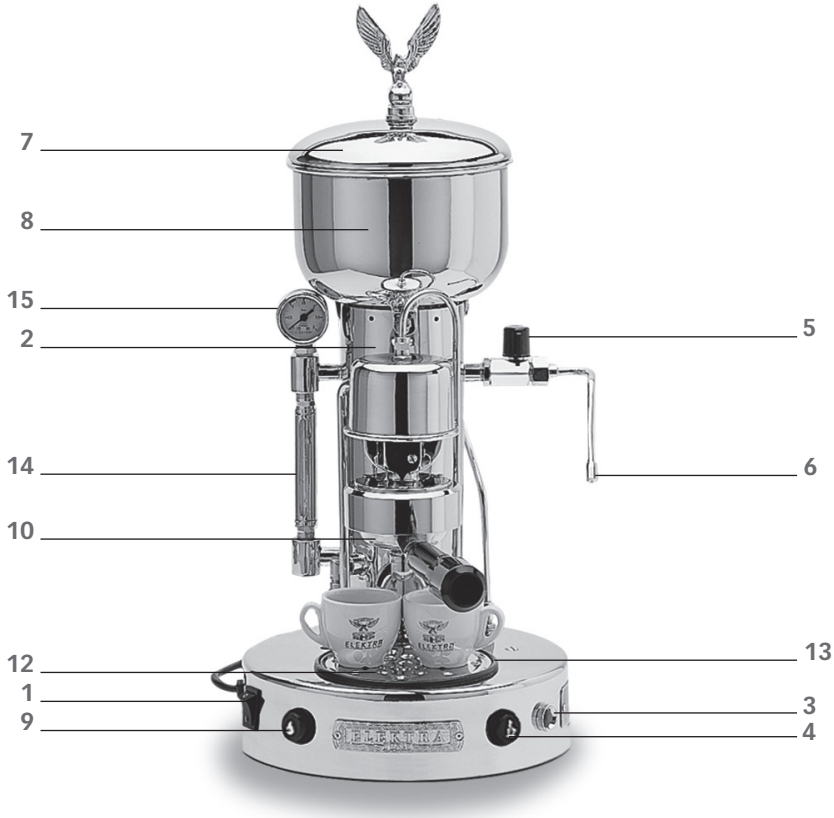
19

18

17

16

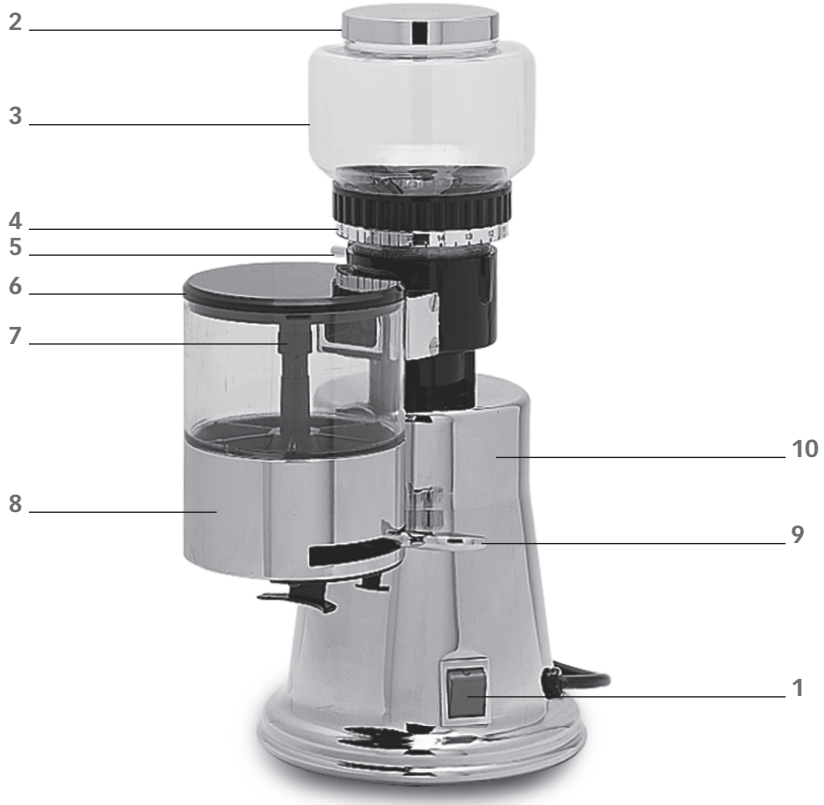
MICROCASA SEMIAUTOMATICA (S)



19 18 17 16

MINIVERTICALE (V)

MACINADOSATORE (M)



19

D

INHALTSVERZEICHNIS

A	**EINLEITUNG**		**75**
B	**ALLGEMEINE HINWEISE UND SICHERHEITSBESTIMMUNGEN**		**76**
C	**BESCHREIBUNG DES GERÄTS**		**78**
1	NIVOLA	(N)	**78**
2	MICROCASA MIT HEBEL	(L)	**78**
3	MICROCASA HALBAUTOMATISCH	(S)	**79**
4	MINIVERTICALE	(V)	**79**
5	DOSIERMÜHLE	(M)	**80**
D	**AUSPACKEN**		**81**
E	**ERSTMALIGES EINSCHALTEN DER NEUEN MASCHINE**		**82**
1	WASSERBEFÜLLUNG	(N)	**82**
2	WASSERBEFÜLLUNG	(L)	**82**
3	WASSERBEFÜLLUNG	(S-V)	**82**
4	ERSTMALIGES EINSCHALTEN	(N)	**83**
5	ERSTMALIGES EINSCHALTEN	(L)	**84**
6	ERSTMALIGES EINSCHALTEN	(S)	**84**
7	ERSTMALIGES EINSCHALTEN	(V)	**84**
F	**EINSTELLUNGEN**		**85**
1	EINSTELLEN DER UHRZEIT	(N)	**85**
2	REGULIERUNG DER MAHLUNG	(M)	**85**
3	REGULIERUNG DER MENGE DES GEMAHLENEN KAFFEES	(M)	**85**
G	**GEBRAUCH**		**86**
1	EINSCHALTEN	(N)	**86**
2	EINSCHALTEN	(L-S-V)	**86**
3	ZUBEREITUNG FILTERKAFFEE	(N-L-S-V)	**86**
4	ZUBEREITUNG KAFFEEPADS	(N-S-V)	**87**
5	KAFFEAUSGABE	(N)	**87**
6	KAFFEAUSGABE	(L)	**87**
7	KAFFEAUSGABE	(S-V)	**87**
8	ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO	(N)	**88**
9	ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO,MILCH UND ANDEREN WARMEN GETRÄNKEN	(L-S)	**89**
10	ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO, MILCH UND ANDEREN WARMEN GETRÄNKEN	(V)	**90**
11	VORWÄRMEN DER TASSEN	(N-V)	**90**
12	KAFFEEMAHLUNG	(M)	**91**

H	**PFLEGE UND REINIGUNG**		**92**
1	REINIGUNG DER FILTER UND FILTERHALTER	(N-L-S-V)	**92**
2	REINIGUNG DER TROPFENFÄNGERWANNE	(N-L-S-V)	**92**
3	REINIGUNG DES WASSERTANKS	(N)	**92**
4	REINIGUNG DER CAPPUCCINODÜSE	(N)	**93**
5	REINIGUNG DES VERDAMPFERS	(L-S-V)	**93**
6	REINIGUNG DES GEHÄUSES	(N-L-S-V-M)	**93**
7	REINIGUNG UND WARTUNG	(M)	**93**
I	**DATENMANAGEMENT**		**94**
1	ANZEIGE DER UHRZEIT	(N)	**94**
2	ANZEIGE DES HEIZKESSELDRUCKS	(L-S)	**94**
J	**BEHEBUNG VON STÖRUNGEN**		**95**
1	DIE MASCHINE HEIZT NICHT	(N)	**95**
2	DIE MASCHINE HEIZT NICHT	(L-S)	**95**
3	DIE MASCHINE HEIZT NICHT	(V)	**96**
4	UHR STEHENGEBLIEBEN	(N)	**96**
5	ZEIT- UND GERÄUSCHZUNAHME DER MAHLUNG	(M)	**96**
K	**ENTSORGUNG DES GERÄTS**		**97**
L	**ZULASSUNGEN**		**98**
1	EUROPÄISCHE ZULASSUNGEN	(N-L-S-V-M)	**98**
2	AMERIKANISCHE ZULASSUNGEN	(N-L-S-V)	**98**
3	AUSTRALIANISCHE ZULASSUNGEN	(N)	**98**
4	SÜDKOREANISCHE ZULASSUNGEN	(N)	**98**
M	**PRÜFUNTERLAGEN**		**156**
N	**GARANTIE**		**157**

ELEKTRA SINCE 1947

GUSTO
D'ARDITA BELLEZZA
GUSTO
D'ARDITA BELLEZZA
GUSTO
D'ARDITA BELLEZZA
GUSTO
D'ARDITA BELL
GUSTO
D'ARDITA BELLEZZA
GUSTO
MIVOLA

A EINLEITUNG

Diese Bedienungsanleitung ist für die gesamte Produktpalette der Kaffeemaschinen und Dosiermühlen ELEKTRA zur Verwendung im Haushalt gültig.
Jedes einzelne Thema wurde spezifisch für jedes Modell der Palette in einem gewidmeten Abschnitt behandelt, wobei im Abschnitttitel mittels folgender Kennbuchstaben die Modelle angegeben sind, auf die er sich bezieht:

- N	= Modell NIVOLA	Artikeln W / W-R
- L	= Modell MICROCASA MIT HEBEL	Artikeln S1 / S1C / S1CO
- S	= Modell MICROCASA HALBAUTOMATISCH	Artikeln SX / SXC
- V	= Modell MINIVERTICALE	Artikeln A1 / A1C
- M	= Modell DOSIERMÜHLE	Artikeln MS / MSC

B ALLGEMEINE HINWEISE UND SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

1 Die vorliegende Gebrauchsanweisung ist integraler und wesentlicher Bestandteil des Produkts und muß dem Endverbraucher ausgehändigt werden.
Lesen Sie aufmerksam die vorliegende Gebrauchsanweisung durch, die Ihnen wichtige Sicherheitshinweise über Installation, Verwendung und Wartung gibt.
Die Gebrauchsanweisung für ein späteres Nachschlagen gut aufbewahren.

2 Nach Entfernen der Verpackung die Unversehrtheit des Gerätes überprüfen.
Im Zweifelsfall das Gerät nicht verwenden und sich an qualifiziertes Fachpersonal wenden.
Verpackungsmaterial wie Plastiksäcke, Styropor, Nägel usw., die eine eventuelle Gefahr darstellen könnten, nicht in der Reichweite von Kindern lassen.

3 Bevor das Gerät angeschlossen wird, überprüfen, ob die auf dem Gerät angegebenen technischen Daten denen des elektrischen Stromnetzes entsprechen.
Die Angaben befinden sich unter dem Unterteil des Gerätes.
Die Installation ist von Fachpersonal unter Beachtung der geltenden Bestimmungen sowie gemäß der Vorgaben des Herstellers auszuführen.
Eine unsachgemäße Installation kann Schäden an Personen, Tieren und Gegenständen verursachen, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann.
⚠ Das Gerät ist elektrisch nur dann sicher, wenn es, wie von den geltenden Sicherheitsbestimmungen vorgesehen, sachgemäß geerdet wird. ⚠
Die für die Sicherheit wesentliche Erdung muß sichergestellt werden, und im Zweifelsfall ist von qualifiziertem Fachpersonal eine sorgfältige Kontrolle der elektrischen Anlage vorzunehmen.
Der Hersteller übernimmt für eventuelle Schäden, die durch eine fehlende Erdung der Anlage hervorgerufen werden, keine Verantwortung.
Es muß kontrolliert werden, ob die Stromfestigkeit der elektrischen Anlage der auf dem Typenschild mit den technischen Daten angegebenen Höchstleistung des Gerätes angemessen ist. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an qualifiziertes Fachpersonal.
Das Fachpersonal hat weiterhin zu überprüfen, ob der Kabeldurchschnitt der Anlage für die vom Gerät abgenommene Leistung ausreichend ist.
Es wird davon abgeraten, Anpassungsgeräte, Vielfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel zu verwenden.
Falls deren Verwendung notwendig sein sollte, nur Stecker, Anpassungsgeräte und Verlängerungskabel verwenden, die den geltenden Sicherheitsbestimmungen entsprechen, wobei darauf zu achten ist, daß die auf dem einfachen Anpassungsgerätoder dem Verlängerungskabel angegebene Höchstleistung nicht überschritten wird.

4 Das Gerät darf nur für den dafür vorgesehenen Gebrauch verwendet werden.
Jeder andere Gebrauch ist als unsachgemäß und somit als gefährlich zu betrachten.
Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für eventuelle Schäden, die durch unsachgemäßen, fehlerhaften und unangemessenen Gebrauch verursacht werden.

5 ⚠ Die Verwendung eines jeden elektrischen Gerätes erfordert die Beachtung einiger grundsätzlicher Regeln:
- Das Gerät darf für die Reinigung nicht in Wasser getaucht werden;
- Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
- Das Gerät nicht mit nackten Füßen benutzen;
- Keine Verlängerungskabel in Bädern oder Duschen verwenden;
- Nicht am Speisekabel ziehen, um das Gerät vom Stromnetz abzunehmen;
- Das Gerät keinen Umwelteinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen, es sein denn, dies ist ausdrücklich vorgesehen;
- Das Gerät nicht von Kindern oder anderen nicht fähigen Personen benutzen lassen. ⚠

6 Vor allen Wartungsarbeiten grundsätzlich das Gerät vom Stromnetz trennen, indem der Netzstecker gezogen wird oder der Schalter der elektrischen Anlage ausgeschaltet wird. Für die Reinigung ausschließlich die in der vorliegenden Gebrauchsanweisung enthaltenen Anweisungen befolgen.

7 Für den Fall, daß das Gerät nicht funktionieren sollte oder Störungen auftreten, muß das Gerät ausgeschaltet werden.
Führen Sie bitte keine Reparaturen oder andere direkte Eingriffe am Gerät durch.
Wenden Sie sich bitte ausschließlich an qualifiziertes Fachpersonal Eine eventuelle Reparatur der Produkte darf nur durch den Hersteller oder eine andere autorisierte Kundendienststelle und nur mit originalen Ersatzteilen durchgeführt werden.
Die Nichteinhaltung des oben Genannten kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

8 Bei der Installation muß ein allpoliger Schalter, wie von den geltenden Sicherheitsbestimmungen gefordert, mit einem Öffnungsabstand der Kontakte von größer oder gleich 3 mm, vorgesehen werden.

9 Um gefährliche Überhitzungen zu vermeiden, wird empfohlen, das Speisekabel in seiner ganzen Länge auszurollen.

10 Nicht die Ansaug-oder Dissipationsgitter bedecken.
Vor allem die Tassenwärmerplatte darf nicht mit Lappen oder ähnlichem bedeckt werden.

11 Das Speisekabel dieses Gerätes darf vom Benutzer nicht ausgetauscht werden. Im Falle einer Beschädigung das Gerät ausschalten und sich für den Austausch ausschließlich an qualifiziertes Fachpersonal wenden.

12 Falls ein Gerät dieses Typs nicht mehr verwendet werden sollte, wird dringend geraten, es gebrauchsunfähig zu machen, indem das Speisekabel abgetrennt wird, nachdem es vom Netz genommen wurde.
Es wird zudem empfohlen, alle Teile, die eine mögliche Gefahr darstellen könnten, sicherzustellen.

C BESCHREIBUNG DES GERÄTS

NIVOLA (N)

1 Hauptschalter
2 Betriebsleuchte
3 Kontrolleuchte Wasserstand
4 Kontrolleuchte Wartezeit
5 Wasserwannen-Ausziehschraube
6 Tassenwärmerrost
7 Tropfenfänger-Wärmedeckel
8 Wassertank
9 Wählknopf Kaffee/Stop/Cappuccino
10 Filterhalter
11 Cappuccinodüse
12 Tassenrost
13 Tassen-/Tropfenfängerschale
14 Uhrglas

(Siehe Bild auf Seite 14)

ZUBEHÖR:
16 Filter für eine Tasse Best
17 Filter für zwei Tassen Best
18 Dosierlöffel Best
19 Kaffeepresser Best
Betriebsanleitung mit Garantieschein
Prospekt "Collection divisione casa"

ABMESSUNGEN:
Gewicht: 9 Kg
Tankinhalt: Lt 1,5 Liter
Höhe: 37,5 cm
Breite: 30 cm
Tiefe: 35 cm

MICROCASA MIT HEBEL (L)

1 Hauptschalter
2 Heizkessel
3 Kontrolleuchte Heizung
5 Griff Verdampfer
6 Verdampfer
7 Heizkesseldeckel
8 Druckregelventil Heizkessel
9 Kaffeeausgabehebel
10 Filterhalter
12 Tassenrost
13 Tassen-/Tropfenfängerschale
14 Wasserstandanzeige Heizkessel
15 Heizkessel-Druckwächter

(Siehe Bild auf Seite 16)

ZUBEHÖR:
16 Filter für eine Tasse Best
17 Filter für zwei Tassen Best
18 Dosierlöffel Best
19 Kaffeepresser Bes
Betriebsanleitung mit Garantieschein
Prospekt "Collection divisione casa"

ABMESSUNGEN:
Gewicht: 10 Kg
Heizkesselinhalt: 1,8 Liter
Höhe: 45 cm
Durchmesser Untergestell: 26 cm

MICROCASA HALBAUTOMATISCH (S)

1 Hauptschalter
2 Heizkessel
3 Kontrolleuchte Heizung
4 Taste Kaffeeausgabe
5 Griff Verdampfer
6 Verdampfer
7 Wasserwannendeckel
8 Wassertank
9 Taste Wasserbefüllung Heizkessel
10 Filterhalter
12 Tassenrost
13 Tassen-/Tropfenfängerschale
14 Wasserstandanzeige Heizkessel
15 Heizkessel-Druckwächter

(Siehe Bild auf Seite 18)

ACCESSORIES:
16 Filter für eine Tasse Best
17 Filter für zwei Tassen Best
18 Dosierlöffel Best
19 Kaffeepresser Best
Betriebsanleitung mit Garantieschein
Prospekt “Collection divisione casa”

ABMESSUNGEN:
Gewicht: 12 Kg
Tankinhalt: 2 Liter
Heizkesselinhalt: 2 Liter
Höhe: 58 cm
Durchmesser Untergestell: 26 cm

MINIVERTICALE (V)

1 Hauptschalter
2 Kontrolleuchte Einschaltung
3 Kontrolleuchte Heizung
4 Taste Kaffeeausgabe
5 Griff Verdampfer
6 Verdampfer
7 Wasserwannendeckel
8 Wassertank
9 Tassenerhitzungsraum
10 Filterhalter
11 Dampftaste
12 Tassenrost
13 Tassen-/Tropfenfängerschale
14 Untergestell aus schwarzem Holz

(Siehe Bild auf Seite 20)

ZUBEHÖR:
16 Filter für eine Tasse Best
17 Filter für zwei Tassen Best
18 Dosierlöffel Best
19 Kaffeepresser Best
Betriebsanleitung mit Garantieschein
Prospekt “Collection divisione casa”

ABMESSUNGEN:
Gewicht: 13 Kg
Wanneninhalt: 2 Liter
Höhe: 69 cm
Durchmesser Untergestell: 26 cm

DOSIERMÜHLE (M)

1 Hauptschalter
2 Deckel Bohnenbehälter
3 Bohnenbehälter
4 Ring zur Regulierung der Korngröße
5 Zapfen zum Anhalten der Regulierscheibe
6 Deckel Dosierer
7 Zapfen Mengenregulierung
8 Dosierer
9 Hebel Dosierer
10 Gehäuse Dosiermühle

ZUBEHÖR:
19 Kaffeepresser Best
Betriebsanleitung mit Garantieschein
Prospekt "Collection divisione casa"

ABMESSUNGEN:
Gewicht: 8 Kg
Höhe: 38 cm
Tiefe: 26 cm
Durchmesser Untergestell: 18 cm

(Siehe Bild auf Seite 22)

D AUSPACKEN

Die Verpackung hat die Aufgabe, das Gerät vor eventuellen Transportschäden zu schützen. Das verwendete Verpackungsmaterial ist recyclingfähig und wurde folglich unter Berücksichtigung der Umweltschutzkriterien und der leichten Entsorgung sowie der Wiederverwertbarkeit ausgewählt.
Dadurch wird einerseits das Abfallvolumen verringert und andererseits eine rationellere Nutzung der nicht erneuerbaren Ressourcen ermöglicht.

1 Die Oberseite des Kartons öffnen und die inneren Stoßschutztafeln herausnehmen. Dabei aufpassen, dass die in diesen Tafeln enthaltenen Zubehörteile herausgenommen und bis zum Gebrauch des Geräts zur Seite gelegt werden.
2) ⚠ Den Nylonbeutel vom Oberteil der Maschine abnehmen und derart verwahren, dass er nicht in die Hände von Kindern geraten kann. ⚠
3) Die Maschine unten anpacken und aus der Schachtel heben.
4) Etwaige weitere Verpackungs- und Schutzteile entfernen.
5) ⚠ Das Verpackungsmaterial einer zugelassenen Entsorgungs- und Wiederverwertungsstelle übergeben. ⚠
6) Die Verpackung an einem sicheren Platz aufbewahren.
7) Für einen etwaigen Transport (Ortsveränderung oder Kundendienst) ist die Maschine zu entleeren und zur Vermeidung von Transportschäden in der Originalverpackung zu verstauen.

⚠ DEN NETZSTECKER ERST NACH AUSFÜHRUNG DER IM KAPITEL “E ERSTMALIGES EINSCHALTEN DER NEUEN MASCHINE“ BESCHRIEBENEN ARBEITSGÄNGE ANSCHLIESSEN. ⚠

E ERSTMALIGES EINSCHALTEN DER NEUEN MASCHINE

1 WASSERBEFÜLLUNG (N)

1) Das Tassenwärmerrost 6 anheben.
2) Mit einer Karaffe Wasser in den Tank 8 bis höchstens 4 oder 5 Zentimeter unter dem oberen Rand gießen, damit es nicht überläuft.
   - Das Fehlen von Wasser im Tank 8 wird durch ein intermittierendes akustisches Signal und durch das Aufblinken der Kontrolleuchte 3 angezeigt.
   - Wenn Wasser in der Maschine fehlt, wird aus Sicherheitsgründen automatisch jeder Betrieb unterbrochen (zum Beispiel stoppt die Kaffeeausgabe).
   - Nach dem Auffüllen nimmt die Maschine automatisch ihren Betrieb wieder auf (die Kaffeeausgabe wird zum Beispiel fortgesetzt).

2 WASSERBEFÜLLUNG (L)

1) Den Heizkessel 2 nach Öffnen des Deckels 7 und Abdrehen des Druckregelventils 8 bis zu ¾ seiner Höhe befüllen.
   Vor der erneuten Befüllung des Heizkessels:
   - Die Maschine ausschalten, indem man den Hauptschalter auf OFF stellt.
   - Den Griff 5 des Verdampfers 6 drehen und warten bis der gesamte Dampf ausgetreten ist und der Zeiger des Druckwächters 15 auf Null steht.

3 WASSERBEFÜLLUNG (S-V)

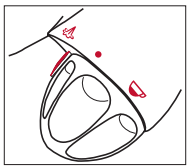
1) Den Deckel 7 abheben und die Wanne 8 mit kaltem Trinkwasser füllen.

4 ERSTMALIGES EINSCHALTEN (N)

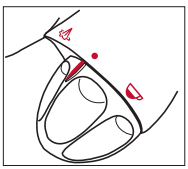
Die immer bei neuen maschinen oder nach langer Nichtbenutzung Durchzuführen sind; ansonsten verfällt die Produktgarantie.

1) Sicherstellen, dass die Hauptschalter 1 auf OFF steht.
2) Die Maschine wie im Abschnitt 1 beschrieben mit Wasser befüllen.
3) Die Cappuccinodüse 11 in eine Kanne mit Wasser einführen, bis die beiden seitlichen Dampfaustrittsöffnungen bedeckt sind, um Spritzer während des nachfolgend von der Maschine automatisch durchgeführten Zyklus zu vermeiden.
4) Die Cappuccinofunktion 20 am Drehknopf 9 auswählen.
5) Den Netzstecker der Maschine anschließen.
6) Die Maschine durch Drücken des Hauptschalters 1 in die ON-Position einschalten. Die Maschine gibt für 5 Sekunden ein akustisches Signal und wird dann automatisch einen Anlaufzyklus von 24 Sekunden einleiten und dabei wird die Kontrolleuchte für die Wartezeit 4 eingeschaltet.
   - Dieser Zyklus dient der Befüllung des Hydraulikkreislaufs mit Wasser, der nach der Abnahme im Werk zur Vermeidung von Beschädigungen während der Lagerungoder des Transports des Gerätes entleert wurde.
7) Das Ende des Anlaufzyklus abwarten, das durch Erlöschen der Kontrolleuchte für die Wartezeit 4 angezeigt wird.
8) Die Cappuccinofunktion 20 durch Positionierung des Drehknopfes 9 auf die Stopfunktion 21 rücksetzen.
   Nun ist die maschine funktionstüchtig und kann benutzt werden.

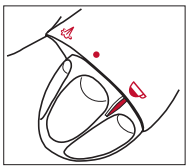
FUNKTION KNOPF 9



CAPPUCCINOFUNKTION 20



STOPFUNKTION 21



KAFFEEFUNKTION 22

5 ERSTMALIGES EINSCHALTEN (L)

Die immer bei neuen Maschinen oder nach langer Nichtbenutzung durchzuführen sind; ansonsten verfällt die Produktgarantie.

1) Wasser einfüllen wie im Abschnitt 2 beschrieben.
2) Den Netzstecker der Maschine anschließen.
3) Die Maschine durch Betätigen des Hauptschalters 1 einschalten: die Kontrolleuchte 3 tritt in den Leuchtzustand. (Zum Ausschalten denselben Schalter in die entgegengesetzte Richtung drücken).

6 ERSTMALIGES EINSCHALTEN (S)

Die immer bei neuen Maschinen oder nach langer Nichtbenutzung durchzuführen sind; ansonsten verfällt die Produktgarantie.

1) Wasser einfüllen wie im Abschnitt 3 beschrieben.
2) Den Netzstecker der Maschine anschließen.
3) Die Maschine durch Betätigen des Hauptschalters 1 einschalten: die Kontrolleuchte 3 tritt in den Leuchtzustand. (Zum Ausschalten denselben Schalter in die entgegengesetzte Richtung drücken).
4) ⚠ Gleich danach die Taste der Wasserbefüllung 9 betätigen; nun fließt das Wasser aus der Wanne 8 in den Heizkessel 2. ⚠
5) An der Wasserstandanzeige des Heizkessels 14 überprüfen, ob die Befüllung ordnungsgemäß vor sich geht. Das Wasser darf nicht über ¾ der Kesselhöhe reichen, um eine Überfüllung zu vermeiden.
6) Den Wasserstand in der Wanne 8 kontrollieren und gegebenenfalls bis über die Hälfte des gesamten Fassungsvermögens auffüllen.

7 ERSTMALIGES EINSCHALTEN (V)

Die immer bei neuen Maschinen oder nach langer Nichtbenutzung durchzuführen sind; ansonsten verfällt die Produktgarantie.

1) Wasser einfüllen wie im Abschnitt 3 beschrieben.
2) Den Netzstecker der Maschine anschließen.
3) Die Maschine durch Betätigen des Hauptschalters 1 einschalten: die Kontrolleuchte 3 tritt in den Leuchtzustand. (Zum Ausschalten denselben Schalter in die entgegengesetzte Richtung drücken).
4) ⚠ Unverzüglich die Kaffeeausgabetaste 4 drücken bis Wasser aus dem Filterhalter 10 austritt; nun fließt das Wasser aus der Wanne 8 in den Heizkessel. ⚠

F EINSTELLUNGEN

1 EINSTELLEN DER UHRZEIT (N)

1) Das Uhrglas 14 im Uhrzeigersinn drehen und herausnehmen, indem man es in auf sich zu zieht.
2) Die Uhr herausnehmen, indem man sie auf sich zu zieht.
3) Wie bei einer normalen Quarzuhr die Zeit einstellen.
4) Die Uhr wieder einsetzten und in ihren Sitz hineindrücken.

2 REGULIERUNG DER MAHLUNG (M)

1) Den Zapfen zum Anhalten 5 des Regulierrings 4 absenken.
2) Den Regulierring 4 im Uhrzeigersinn drehen, um eine feinere Korngröße zu erzielen.
3) Den Regulierring 4 gegen den Uhrzeigersinn drehen, um eine gröbere Korngröße zu erzielen.

3 REGULIERUNG DER MENGE DES GEMAHLENEN KAFFEES (M)

1) Den Zapfen 7 im Inneren des Dosierers 8 im Uhrzeigersinn (kleinere Dosis) oder gegen den Uhrzeigersinn (größere Dosis) drehen.

G GEBRAUCH

1 EINSCHALTEN (N)

1) Sicherstellen, daß sich der Wahlknopf Kaffee/Cappuccino 9 in der Stopposition 21.
2) Die Maschine durch Drücken des Hauptschalters 1 in die ON-Position einschalten. Die Maschine zeigt durch Aufleuchten der Lampe 2 an, daß sie eingeschaltet ist.

2 EINSCHALTEN (L-S-V)

1) ⚠ An der Standanzeige 14 (L-S) überprüfen, ob im Heizkessel und in der Wanne 8 (S-V) Wasser vorhanden ist, und gegebenenfalls wie im Abschnitt 2 oder 3 des Kapitels "E ERSTMALIGES EINSCHALTEN DER NEUEN MASCHINE" beschrieben, Wasser nachfüllen".⚠
2) Den Hauptschalter 1 betätigen: die Kontrolleuchte der Heizung 3 tritt in den Leuchtzustand. (Zum Ausschalten denselben Schalter in die entgegengesetzte Richtung zu drücken).
3) Warten, bis die Maschine die vom Druckwächter 15 (L-S) angegebene Idealtemperatur erreicht hat, was auch durch Erlöschen der diesbezüglichen Kontrolleuchte 3 angezeigt wird.
4) Um den optimalen Druck schneller zu erreichen den Griff 5 drehen und für einen Moment Luft ablassen, dann in die Position geschlossen zurückbringen.
5) Den Ausgabehebel 9 betätigen bis aus dem Filterhalter 10 Wasser austropft: dies bringt das Ausgabeaggregat (L) auf die perfekte Temperatur.

Während der Aufheizphase kann die Maschine leichte Brodelgeräusche von sich geben, die jedoch mit Erreichen des richtigen Drucks leiser werden.

3 ZUBEREITUNG FILTERKAFFEE (N-L-S-V)

1) Auf den Filterhalter 10 den Filter für eine Tasse 16 oder den Filter für zwei Tassen 17 montieren, je nach dem ob man nur einen Espressokaffee oder zwei gleichzeitig ausgeben möchte.
2) Mit dem Dosierlöffel 18 Kaffeepulver in den Filter füllen.
3) Das Kaffeepulver mit dem Presser 19 andrücken. Die Oberfläche des gemahlenen Kaffees sollte bis ca. 1 cm unter den Filterrand reichen.
4) Den Filterhalter einsetzten und durch eine Drehung von links nach rechts sicher feststellen.
5) Eine oder zwei Tassen unter die Ausgabeöffnung des Filterhalters stellen.

Für die Brühung eines guten italienischen Espresso-Kaffees ist die Mahlung von grundlegender Bedeutung, der so sein muss, dass für die Brühung eines Kaffees ca. 25 Sekunden benötigt werden. Das Volumen des fertigen Kaffees muss ungefähr 25 cc betragen (kleinen einzelnen Kaffeetaste). Ist die Mahlung zu groß, erhält man einen überheizten Kaffee ohne Creme. Ist die Mahlung zu fein, erhält man einen Kaffee mit ganz wenig weißer Creme. Einen Kaffee von guter Qualität erhält man durch die Verwendung von frisch gemahlenem Kaffeemehl mit gleichmäßiger Mahlung (nur dann zu erreichen, wenn die Kaffeemühle scharfe Mahlscheiben hat) in der richtigen Dosis (ca. 7 Gramm pro Dosis). Es ist wichtig, frisch und seit kurzer Zeit gemahlenen Kaffee zu verwenden, da dieser nach der Mahlung schnell seine Aromaqualitäten verliert und die in ihm enthaltenen Fettsubstanzen ranzig werden; daher sollte der gemahlene Kaffee möglichst vor dem Abend oder dem Schließen des Lokals verbraucht werden. Gut angewärmte Tassen beeinflussen auf positive Weise die Erhaltung der espresso Kaffeequalität.

4 ZUBEREITUNG KAFFEEPADS (N-S-V)

Die Maschine kann für die Verwendung von Einportion-Kaffeepads aus Filterpapier durch die Montage eines von ELEKTRA gelieferten Bausatzes ausgerüstet werden.

1) Ein Kaffeepad aus seiner Schutzverpackung nehmen und in den Filterhalter 10 einlegen.
2) Den Filterhalter einsetzten und durch eine Drehung von links nach rechts sicher feststellen.
3) Eine Tasse unter die Ausgabeöffnung des Filterhalters stellen.
4) Nach dem Servieren des Kaffees den Filterhalter 10 gegen den Uhrzeigersinn drehen und herausnehmen und das zuvor benutzte Kaffeepad als organischen Abfall entsorgen.

5 KAFFEEAUSGABE (N)

1) Die Kaffeefunktion 22 durch Drehen des Wählknopfes 9 im Uhrzeigersinn auswählen.
   - Findet die Maschine nun optimale Bedingungen für die Ausgabe eines perfekten Kaffees, so beginnt sie mit der Ausgabe.
   - Sind die Bedingungen hingegen nicht optimal, leuchtet die Kontrollampe für die Anzeige der Wartezeit 4 auf; nach einer kurzen Wartezeit, in der die Maschine die optimalen Bedingungen schafft, beginnt automatisch die Kaffeeausgabe.
2) Bei Erreichen der gewünschten Kaffeemenge in den Tassen die Ausgabe durch Auswahl der Stopfunktion 21 unterbrechen. Dafür den Wählknopf 9 gegen denUhrzeigersinn drehen.
   - Die Kaffeefunktion 22 ist mit einer automatischen Stopfunktion nach einer Ausgabezeit von 40 Sekunden ausgerüstet, die der Zubereitung von Kaffee mit einem höheren Wasseranteil dient.
   - Für den ersten Kaffe nach Einschalten der Maschine wird empfohlen, den Filterhalter 10 vorzuwärmen. Dafür vor dem Einfüllen des Kaffeepulvers oder dem Einlegen des Kaffeepads für kurze Zeit die Kaffeefunktion 22 auswählen.

6 KAFFEEAUSGABE (L)

Den Hebel 9 betätigen und erst dann wieder loslassen, wenn die ersten Kaffeetropfen ausgetreten sind.
Der Hebel kehrt automatisch in seine Ausgangsposition zurück und gibt den Kaffee aus.
Um diesen Vorgang perfekt auszuführen sollte der Hebel erneut betätigt werden, bevor er wieder in seine Ausgangsstellung zurückkehrt.
Den Vorgang wiederholen, bis die gewünschte Menge Kaffee ausgegeben wurde.

7 KAFFEEAUSGABE (S-V)

1) Die Taste 4 betätigen.
2) Nach Erreichen der gewünschten Dosis Kaffee in der Tasse oder in den Tassen muß erneut die Taste 4 gedrückt werden, um die Kaffeeausgabe zu unterbrechen.

8 ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO (N)

⚠ Vergewissern Sie sich, dass die Cappuccinodüse 11 in eine Kanne mit Wasser getaucht wird, um zu vermeiden, dass eventuelle Milchreste die Dampfaustrittsöffnungen verstopfen!! Dieses Vorgehen ist wichtig für die Sichersheit des Benutzers. ⚠

Zu Beginn der Dampfausgabe entsteht natürlich auch eine geringe Menge Kondenswasser. Für eine maximale Cappuccinoqualität und um zu vermeiden, daß dieses Kondenswasser in die Milch fließt, den Dampf kurz ausströmen lassen.

1) Einen Espressokaffee mit einem höheren Wasseranteil in einer Cappuccinotasse zubereiten.
2) Die Cappuccinodüse 11 in eine Kanne mit Milch tauchen, bis zumindest die beiden seitlichen Dampfausgänge bedeckt sind.
   - Auf diese Weise werden Spritzer während der automatischen Ausgabe vermieden, die nachfolgend von der Maschine ausgeführt wird.
3) Die Cappuccinofunktion 20 durch Drehen des Knopfes 9 gegen den Uhrzeigersinn auswählen,
   - Findet die Maschine nun optimale Bedingungen für das Aufschäumen der Milch und für die Zubereitung eines perfekten Schaums, so beginnt die Dampfausgabe.
   - Sind die Bedingungen hingegen nicht optimal, leuchtet die Kontrolleuchte für die Anzeige der Wartezeit 4 auf; nach einer Wartezeit von wenigen Sekunden bis zu höchstens 1 Minute, in der die Maschine die optimalen Bedingungen schafft, beginnt automatisch die Dampfausgabe.
   - Der Austritt von Tropfen aus dem Filterhalter 10 während der Wartezeit ist normal und auf die Ausdehnung des Wassers im Heizkessel aufgrund der für die Dampferzeugung nötigen Temperaturerhöhung zurückzuführen.
4) Bei Erreichen der gewünschten Schaummenge und der richtigen Temperatur der Milch in der Kanne die Ausgabe über die Stopfunktion 21 unterbrechen.
   Dafür den Wählknopf 9 im Uhrzeigersinn drehen.
   - Die Cappuccinofunktion 20 ist mit einer automatischen Stopfunktion nach einer Ausgabezeit von 2 Minuten ausgerüstet, die für das Aufschäumen großer Milchmengen eingesetzt werden kann.
5) Vorsichtig einen Teil warme Milch und einen Teil Schaum über einen Löffel in die Tasse mit dem fertigen Kaffee gießen bis diese gefüllt ist.
6) Eventuell mit etwas Kakao garnieren und Ihr köstlicher Cappuccino ist fertig.
7) Die Cappuccinodüse 11 in eine Kanne mit Wasser einführen, bis zumindest die beiden seitlichen Dampfaustrittsöffnungen bedeckt sind. Die Cappuccinofunktion 20 am Drehknopf 9 für einige Sekunden auswählen, um zu vermeiden, dass eventuelle Milchreste die Dampfaustrittsöffnungen verstopfen.

9 ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO, MILCH UND ANDEREN WARMEN GETRÄNKEN (L-S)

Die Maschinen sind mit einem Verdampfer für Cappuccino, Punsch, Kakao und Tee ausgerüstet.

9.1 CAPPUCCINO

1) Den Griff 5 des Verdampfers 6 drehen und das eventuell vorhandene Kondenswasser abfließen lassen.
   Nach Beendigung den Griff des Verdampfers in die entgegengesetzte Richtung drehen, wodurch die Dampfströmung unterbrochen wird.
2) Das Gefäß unter den Verdampfer stellen, bis die Spritzdüse den Boden berührt.
   Den Dampfhahn öffnen und die Milch fast bis zum Kochen bringen.
3) Das Gefäß nach unten ziehen, bis sich die Spritzdüse fast an der Milchoberfläche befindet.
   In dieser Position das Gefäß so bewegen, daß sich die Spritzdüse abwechselnd in und außerhalb der Milch befindet.
   Diesen Vorgang für einige Sekunden wiederholen, bis die Milch vollkommen aufgeschäumt ist.
4) Einem "langen" Espresso warme und geschäumte Milch hinzufügen.

9.2 WARMEN GETRÄNKEN

1) Den Griff 5 des Verdampfers 6 drehen und das eventuell vorhandene Kondenswasser abfließen lassen.
   Nach Beendigung den Griff des Verdampfers in die entgegengesetzte Richtung drehen, wodurch die Dampfströmung unterbrochen wird.
2) Das Gefäß mit der Milch oder dem Wasser, die zu erhitzen sind, unter den Verdampfer stellen, bis die Spritzdüse den Boden berührt. Den Dampfhahn öffnen und die Flüssigkeit fast bis zum Kochen bringen.

10 ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO, MILCH UND ANDEREN WARMEN GETRÄNKEN (V)

10.1 CAPPUCCINO

1) Die Dampftaste 11 drücken: die Erhitzungs-Kontrolleuchte 3 tritt in den Leuchtzustand.
2) Nach Erlöschen der Kontrolleuchte 3 den Griff 5 des Verdampfers 6 drehen und das eventuell vorhandene Kondenswasser abfließen lassen.
   Nach Beendigung den Griff des Verdampfers in die entgegengesetzte Richtung drehen, wodurch die Dampfströmung unterbrochen wird.
3) Das Gefäß unter den Verdampfer stellen, bis die Spritzdüse den Boden berührt.
   Den Dampfhahn öffnen und die Milch fast bis zum Kochen bringen.
4) Das Gefäß nach unten ziehen, bis sich die Spritzdüse fast an der Milchoberfläche befindet. In dieser Position das Gefäß so bewegen, daß sich die Spritzdüse abwechselnd in und außerhalb der Milch befindet. Diesen Vorgang für einige Sekunden wiederholen, bis die Milch vollkommen aufgeschäumt ist.
5) Den Verdampfergriff in entgegengesetzter Richtung drehen und somit den Dampfstron unterbrechen.
6) Die Dampftaste 11 zurück in die Ruhestellung bringen.
7) ⚠ Die Kaffeeausgabetaste 4 so lange betätigen bis aus dem Filterhalter 10 Wasser austropft, so dass der Heizkessel wieder mit Wasser gefüllt wird. ⚠
8) Einem “langen” Espresso warme und geschäumte Milch hinzufügen.

10.2 WARME GETRÄNKE

1) Die Dampftaste 11 drücken: die Erhitzungs-Kontrolleuchte 3 tritt in den Leuchtzustand.
2) Nach Erlöschen der Kontrolleuchte 3 den Griff 5 des Verdampfers 6 drehen und das eventuell vorhandene Kondenswasser abfließen lassen.
   Nach Beendigung den Griff des Verdampfers in die entgegengesetzte Richtung drehen, wodurch die Dampfströmung unterbrochen wird.
3) Das Gefäß mit der Milch oder dem Wasser, die zu erhitzen sind, unter den Verdampfer 6 stellen, bis die Spritzdüse den Boden berührt. Den Dampfhahn öffnen und die Flüssigkeit fast bis zum Kochen bringen.
4) Den Verdampfergriff in entgegengesetzter Richtung drehen und somit den Dampfstron unterbrechen.
5) Die Dampftaste 11 zurück in die Ruhestellung bringen.
6) ⚠ Die Kaffeeausgabetaste 4 so lange betätigen bis aus dem Filterhalter 10 Wasser austropft, so dass der Heizkessel wieder mit Wasser gefüllt wird. ⚠

11 VORWÄRMEN DER TASSEN (N-V)

Für maximalen Kaffee- und Cappuccinogenuß ist es unabdingbar, daß alle Teile, die mit diesem in Berührung kommen, gut vorgewärmt sind. Und so natürlich auch die Tassen.
Die Maschine ist mit einem Tassenwärmerrost 6 (N) oder mit einem Tassenerhitzungsraum 9 (V) ausgerüstet, die eine Temperatur von ca. 50°C erreichen.
Es wird empfohlen, einige Espresso- und Cappuccinotassen darauf aufzubewahren, um diese so immer einsatzbereit zur Hand zu haben.

12 KAFFEEMAHLUNG (M)

1) Die Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter 3 geben.
2) Den Schalter 1 betätigen, bis die gewünschte Menge an gemahlenem Kaffee erreicht ist.
   ⚠ Den Dosierer 8 nie mehr als bis zu 2/3 seines Aufnahmevermögens füllen. ⚠
3) Den Dosierhebel 9 zur Ausgabe der dosierten Mengen bis zum Anschlag ziehen und dann loslassen, damit er automatisch in seine Ausgangsstellung zurückkehrt.

H PFLEGE UND REINIGUNG

1 REINIGUNG DER FILTER UND FILTERHALTER (N-L-S-V)

Nach der Verwendung der Maschine müssen die Düsen und Dichtungen der Ausgabegruppe mit einem Lappen oder Schwamm gereinigt werden und die Filter und Filterhalter müssen in heißem Wasser abgespült werden, damit sich die Fettablagerungen des Kaffees auflösen. Es ist ratsam, das Innere der Filterhalter und Filter gründlich zu reinigen, um Verkrustungen und Kaffeeablagerungen zu vermeiden, die, wenn sie sich während der Zubereitung des Kaffees ablösen, in der Tasse einen "Satz" bilden.

1) Eine Reinigungsmitteldosis für Kaffeemaschinen in einem hitzebeständigen Behälter in zirka einem halben Liter heißem Wasser auflösen.
2) Die Filter und Filterhalter in die so vorbereitete Reinigungslösung geben und dort für ca. 20/30 Minuten liegen lassen.
3) Abschließend gründlich unter fließendem Wasser abspülen.

2 REINIGUNG DER TROPFENFÄNGERWANNE (N-L-S-V)

Regelmäßig ist die Tassen-/Tropfenfängerschale 13 auszuleeren und von angesammelten Wasser- und Kaffeeresten zu reinigen:

1) Den Tassenrost abnehmen 12.
2) Die Schale 13 an den dafür vorgesehenen Haltern nach oben herausziehen.
3) Die Schale reinigen, auch in der Spülmaschine sofern sie aus Plastik ist.
   Wird die Reinigung von Hand durchgeführt, so dürfen keine Scheuerschwämme verwendet werden.

3 REINIGUNG DES WASSERTANKS (N)

Regelmäßig ist der Wassertank 4 von Kalk- oder Ablagerungsresten zu reinigen, die auf das Verdunsten oder die Anstauung des Wassers zurückzuführen sind:

1) Die Maschine durch Positionierung der ON-OFF-Taste 5 auf OFF ausschalten, den Netzstecker ziehen.
2) Das Tassenwärmerrost 6 herausnehmen.
3) Den Drehknopf 5 herausdrehen und den vorwärmenden Tropfenfängerdeckel 7 unter dem Rost herausnehmen.
4) Den Tank 8 am dafür gedachten Griff herausnehmen.
   Der Tank kann auch wenn er Wasser enthält ohne zu tropfen herausgenommen werden, da er mit einem Ventil ausgerüstet ist, das sich beim Herausnehmen automatisch schließt.
5) Den elektrischen Draht mittels des eigenen Stiftes von der Wanne abschließen.
6) Den Tank vorzugsweise in der Spülmaschine reinigen. Wird die Reinigung von Hand durchgeführt, so dürfen keine Scheuerschwämme verwendet werden. Es ist darauf zu achten, daß das Ventil auf dem Boden der Schale nicht beschädigt wird.
7) Den elektrischen Draht mittels des eigenen Stiftes wieder an die Wanne anschließen.
8) Den Tank wieder in die Maschine einsetzen, wo sie ohne weiteres in ihren Sitz zurückfinden muß.
9) ⚠ Den Deckel 7 wieder einbauen und sichergehen, dass sich das hintere Ende unter die Positionierlasche auf dem Maschinenkorpus schiebt, bevor das vordere Ende positioniert wird. Nicht gewaltsam nach unten schieben.
   Niemals den Drehknopf 5 für die Positionierung des Deckels verwenden. ⚠
10) Die Schraube 5 wieder fest andrehen.
11) Den Rost 6 wieder positionieren.

4 REINIGUNG DER CAPPUCCINODÜSE (N)

⚠ Die Cappuccinodüse 11 muss nach jeder Benutzung gereinigt werden, insbesondere nach längerer Nichtbenutzung oder wenn die Cappuccinodüse 11 nicht wie vorher beschrieben in eine Kanne mit Wasser getaucht wurde. ⚠

1) Den äußeren Teil nach unten ziehen und mit einer leichten Drehung herausziehen.
2) Die obere Nutmutter lösen.
3) Den Innenteil nach ziehen und herausnehmen.
4) Alles in lauwarmes wasser tauchen und sorgfältig alle Austrittsöffnungen und Oberflächen von eventuellen Milchresten befrein. Die Öffnung am unteren Ende muss unbedingt frei/offen sein.
5) Beim Wiedereinbau darauf achten, dass die obere Nutmutter fest angezogen ist.

5 REINIGUNG DES VERDAMPFERS (L-S-V)

Die Dampfdüsen 6, die zum Erhitzen von Getränken verwendet werden, müssen sofort nach Gebrauch gereinigt werden, damit Ablagerungen vermieden werden, die die Öffnungen der Düsen verstopfen könnten und um zu vermeiden, daß andere, zuvor erhitzte Getränke, den Geschmack des zu erwärmenden Getränks verändern.

6 REINIGUNG DES GEHÄUSES (N-L-S-V-M)

Sämtliche Teile aus Aluminium, Kupfer und Messing sind mit einem transparenten Schutzlack bestrichen. Einfach einen weichen, befeuchteten Lappen verwenden.
⚠ Auf keinen Fall Alkohol oder andere Lösungsmittel zur Reinigung der beschrifteten oder lackierten Teile verwenden, da diese beschädigt werden könntene. ⚠

7 REINIGUNG UND WARTUNG (M)

1) Netzstecker ziehen.
2) Die beweglichen Teile 2 - 3- 6 der Kaffeemühle entfernen und mit reichlichem Wasser und einem Neutralreiniger säubern (nie in der Spülmaschine reinigen).
3) Überprüfen, daß sich im Inneren des Dosierers 8 keine Ablagerungen bilden.
   In diesem Fall die Ablagerungen mit einem Pinsel und einem vollkommen trockenen Lappen entfernen.
   Anschließend durch Betätigen des Dosierhebels Nr. 9 beseitigen.
4) Mahlschneiden und deren Lager mit einem Pinsel und einem vollkommen trockenen Lappen reinigen.

I DATENMANAGEMENT

1 ANZEIGE DER UHRZEIT (N)
Die Maschine ist mit einer Quarzuhr ausgerüstet, die hinter dem Glas 14 positioniert ist.

2 ANZEIGE DES HEIZKESSELDRUCKS (L-S)
Anhand des Druckwächters 15 überprüfen, ob im Heizkessel der korrekte Druck anliegt, der Manometerzeiger muss zwischen dem grünen und roten Zeichen stehen.
Bei Erreichen des ordnungsgemäßen Drucks erlischt die Kontrolleuchte 3.

J BEHEBUNG VON STÖRUNGEN

1 DIE MASCHINE HEIZT NICHT (N)

Im Falle einer versehentlichen Einschaltung der Maschine, ohne das Verfahren für die Befüllung des Hydraulikkreislaufs ausgeführt zu haben (siehe Kapitel "E ERSTMALIGES EINSCHALTEN DER NEUEN MASCHINE"), ist es möglich, dass die Widerstandsschutzvorrichtung angesprochen hat.
Diese Vorrichtung schützt den elektrischen Heizwiderstand vor Beschädigungen durch kurze Überhitzungen aufgrund von Wassermangel.
Die folgenden Arbeitsgänge ausführen:

1) Mit Wasser befüllen wie im Kapitel "E ERSTMALIGES EINSCHALTEN DER NEUEN MASCHINE" beschrieben ist.
2) Überprüfen, ob die Maschine richtig die Temperatur erreicht: Sollte dies nicht der Fall sein, ist die Maschine auszuschalten, indem die ON-OFF-Taste 1 auf OFF gestellt und der Netzstecker gezogen wird.
3) Das Tassenwärmerrost 6 abnehmen.
4) Den Wärmedeckel 7 abnehmen, wofür die Schraube 5 zu lösen ist.
5) Den gelben Kunststoff-Stopfen entfernen, der sich auf dem Heizkesselabdeckgehäuse befindet.
6) Einen spitzen Gegenstand in die von gelbem Stopfen befreite Öffnung einführen und die darunter liegende kleine Taste drücken.
7) Den gelben Stopfen, den Deckel 7, die Schraube 5 und das Rost 6 wieder einsetzen.
8) Den Netzstecker wieder einstecken und die Maschine einschalten, indem die ON-OFF-Taste 1 auf ON gestellt wird, und überprüfen, ob die Maschine richtig die Temperatur erreicht: Sollte dies immer noch nicht der Fall sein, bedeutet es, dass der Widerstand beschädigt wurde. Die Maschine von einer ELEKTRA Kundendienststelle reparieren lassen.

2 DIE MASCHINE HEIZT NICHT (L-S)

Eine versehentliche Einschaltung oder Verwendung der Maschine ohne Gewährleistung eines konstanten Wasserbestandes im Heizkessel könnte das Ansprechen des Widerstandsschutzes bewirken. Diese Vorrichtung schützt den elektrischen Heizwiderstand vor Beschädigungen durch kurze Überhitzungen aufgrund von Wassermangel.
Die folgenden Arbeitsgänge ausführen:

1) Mit Wasser befüllen wie im Kapitel "E ERSTMALIGES EINSCHALTEN DER NEUEN MASCHINE" beschrieben ist.
2) Überprüfen, ob die Maschine richtig die Temperatur erreicht: Sollte dies nicht der Fall sein, ist die Maschine auszuschalten, indem die ON-OFF-Taste 1 auf OFF gestellt und der Netzstecker gezogen wird.
3) Den gelben Kunststoff-Stopfen entfernen, der sich unter dem Maschinenboden befindet.
4) Einen spitzen Gegenstand in die von gelbem Stopfen befreite Öffnung einführen und die darunter liegende kleine Taste drücken.
5) Den gelben Stopfen wieder einsetzen.
6) Den Netzstecker wieder einstecken und die Maschine einschalten, indem die ON-OFF-Taste 1 auf ON gestellt wird, und überprüfen, ob die Maschine richtig die Temperatur erreicht: Sollte dies immer noch nicht der Fall sein, bedeutet es, dass der Widerstand beschädigt wurde. Die Maschine von einer ELEKTRA Kundendienststelle reparieren lassen.

3 DIE MASCHINE HEIZT NICHT (V)

Eine versehentliche Einschaltung oder Verwendung der Maschine ohne Gewährleistung eines konstanten Wasserbestandes im Heizkessel könnte das Ansprechen des Widerstandsschutzes bewirken.
Diese Vorrichtung schützt den elektrischen Heizwiderstand vor Beschädigungen durch kurze Überhitzungen aufgrund von Wassermangel.
Die folgenden Arbeitsgänge ausführen:

1) Mit Wasser befüllen wie im Kapitel "E -ERSTMALIGES EINSCHALTEN DER NEUEN MASCHINE" beschrieben ist.
2) Überprüfen, ob die Maschine richtig die Temperatur erreicht: Sollte dies nicht der Fall sein, ist die Maschine auszuschalten, indem die ON-OFF-Taste 1 auf OFF gestellt und der Netzstecker gezogen wird.
3) Einige Minuten auf die automatische Rücksetzung des Widerstandschutzes warten.
4) Den Netzstecker wieder einstecken und die Maschine einschalten, indem die ON-OFF-Taste 1 auf ON gestellt wird, und überprüfen, ob die Maschine richtig die Temperatur erreicht: Sollte dies immer noch nicht der Fall sein, bedeutet es, dass der Widerstand beschädigt wurde. Die Maschine von einer ELEKTRA Kundendienststelle reparieren lassen.

4 UHR STEHENGEBLIEBEN (N)

In diesem Fall ist die Batterie auszutauschen:

1) Das Uhrglas 14 im Uhrzeigersinn drehen und herausnehmen, indem man es in aufsich zu zieht.
2) Die Uhr herausnehmen, indem man sie auf sich zu zieht.
3) Die Batterie Mod. SR626SW austauschen.
4) Die Uhr wieder einsetzten und in ihren Sitz hineindrücken, bis sie fest im Gehäuse sitzt.
5) Das Uhrglas 14 wieder einsetzten und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis das Einschnappen die korrekte Verriegelung anzeigt:
   Das Uhrglas 14 kann nur in einer Position eingesetzt werden! Darauf achten, dass alle vier Positionerlaschen mit den Schlitzen auf dem Gehäuseübereinstimmen. Das Uhrglass NICHT in seinen Sitz hineindrücken.

5 ZEIT- UND GERÄUSCHZUNAHME DER MAHLUNG (M)

Dieses Problem ist durch die Abnützung der Schneiden entstanden, die unter optimalen Bedingungen ca. 600 kg Kaffee mahlen können, bevor sie auszutauschen sind.
Mit einer Kundendienststelle ELEKTRA Rücksprache nehmen.

K ENTSORGUNG DES GERÄTS

Die EWG-Richtlinie 2002/96 (RAEE) schreibt für aus Elektro- und Elektronikgeräten bestehenden Müll vor, dass dieser nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf.

⚠ Der Anwender ist daher verpflichtet, das Gerät zugelassenen Stellen für die getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronikmüll zur Entsorgung zu übergeben, oder es dem Verkäufer beim Kauf einer neuen Maschine des gleichen Typs im Verhältnis Eins zu Eins zurückzugeben. ⚠

Für Informationen bezüglich der Sammelstellen hat der Anwender sich an den Verkäufer, das zuständige öffentliche Amt oder an die folgende Adresse zu wenden:

info@elektrasrl.com

Die sachgemäße getrennte Müllsammlung zwecks Wiederverwertung der Altgeräte und zur umweltverträglichen Entsorgung derselben trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu verhindern und fördert die Wiederverwendung der Rohstoffe, aus denen das Gerät gefertigt ist.

Die missbräuchliche Entsorgung des Produkts durch den Anwender führt zur Anwendung der gesetzlich vorgesehenen Strafen.
Das Symbol mit dem durchgestrichenen Mülleimer weist darauf hin, dass das Produkt wie oben beschrieben zu entsorgen ist.

L ZULASSUNGEN

1 EUROPÄISCHE ZULASSUNGEN (N-L-S-V-M)

Alle Modelle entsprechen den auf sie anwendbaren aktuellen EWG-Richtlinien und sind als solche mit dem folgenden Zeichen versehen:

Europe

CE

Diese Markierung garantiert das Recht zur direkten Vermarktung dieser Produkte in allen Mitgliedsstaaten der Europäischen Gemeinschaft.
Die CE-Markierung sieht die Zusammenstellung eines technischen Heftes seitens des Herstellers vor, das ELEKTRA den Kunden für jede Art technischer Kontrollen zur Verfügung stellt.

Das Produkt entspricht folgenden Richtlinien:

92/59/CE	Allgemeine Sicherheit
98/37/CE	Maschinenbau
02/95/CE	Verbot bestimmter gefährlicher Substanzen
02/96/CE	Elektro- und Elektronikmüll
73/23/CE	Elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen
89/336/CE	EMV-Richtlinie
93/68/CE	Elektrische Sicherheit

2 AMERIKANISCHE ZULASSUNGEN (N-L-S-V)

Diese Modelle sind für Amerika und Kanada unter der folgenden Dateinummer UL-zugelassen:

- UL E 238582

Diese Modelle sind mit folgenden Zeichen versehen:

c UL us
LISTED
COFFEE MAKER
(86GT)

3 AUSTRALIANISCHE ZULASSUNGEN (N)

Dieses Modell ist für Australien unter der folgenden Dateinummer QAS-zugelassen:

- QAS TE 4945/1

Diese Modelle sind mit folgenden Zeichen versehen:

QAS
QUALITY ASSURANCE SERVICES

4 SÜDKOREANISCHE ZULASSUNGEN (N)

Dieses Modell ist für Südkorea unter der folgenden Dateinummer KETI-zugelassen:

- SGS 01.30.75.010

Diese Modelle sind mit folgenden Zeichen versehen:

Korea Electric Testing Institute

M DOCUMENTI DI COLLAUDO - TEST DOCUMENTATION - PRÜFUNTERLAGEN - DOCUMENTS DE TEST - DOCUMENTOS DE ENSAYO

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE
CE STATEMENT OF COMPLIANCE

LA DITTA / THE COMPANY
ELEKTRA S.R.L.
VIA A. VOLTA, 18 - 31030 DOSSON DI CASIER (TV) - ITALY

DICHIARA CHE LA MACCHINA DA CAFFÈ
STATES THAT THE COFFEE MACHINE

MODELLO / *MODEL* .....
ARTICOLO / *ARTICLE* .....
MATRICOLA / *SERIAL NUMBER* .....
ANNO DI PRODUZIONE / *YEAR OF MANUFACTURE* .....

È CONFORME ALLE SEGUENTI DIRETTIVE EUROPEE:
COMPLIES WITH THE FOLLOWING EUROPEAN DIRECTIVES:

92/59/CEE	Sicurezza generale *General safety*
98/37/CEE	Costruzione delle macchine *Machines design and fabrication*
02/95/CEE	Restrizioni d'uso di alcune sostanze pericolose *Restrictions on use of some dangerous material*
02/96/CEE	Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche *Waste electric and electronic equipment*
73/23/CEE	Parti elettriche sottoposte a limiti di tensione *Electrical components subject to voltage limits*
89/336/CEE	Compatibilità elettromagnetica *Electromagnetic compatibility*
93/68/CEE	Sicurezza elettrica *Electrical safety*

LA CERTIFICAZIONE È STATA ESEGUITA DAI SEGUENTI ORGANISMI NOTIFICATI:
THE CERTIFICATION HAS BEEN CARRIED OUT BY THE FOLLOWING NOTIFIED BODIES:

CSI SPA - Bollate (Milano), N° di identificazione 0497 / IDENTIFICATION N° 0497
IMQ SPA - Milano, N° di identificazione 0051 / IDENTIFICATION N° 0051
ISTITUTO M. MASINI - Rho (Milano), N° di identificazione 0068 / IDENTIFICATION N°0068

TIMBRO E FIRMA / *STAMP AND SIGNATURE*

.....

DATA / *DATE*

.....

N GARANZIA - GUARANTEE - GARANTIE - GARANTIE - GARANTÍA

CARTOLINA DI GARANZIA
WARRANTY CARD
GARANTIEKARTE
CARTE DE GARANTIE

Articolo / Article **Tipo / Type**
Artikel / Genre d'appareil **Typ / Type**

Numero di matricola / Serial number
Registriernummer / N° de série

Voltaggio / Voltage / Spannung / Voltage

❑ 110V **❑ 230V-240V**

VALIDITÀ 12 MESI ESCLUSE PARTI ELETTRICHE	VALIDITY 12 MONTHS EXCLUDING ELECTRICAL COMPONENTS
GULTIGKEIT 12 MONATE AUSGESCHLOSSEN ELEKTRISCHE TEILE	VALIDETE 12 MOIS NON APPLICABLE POUR LES PARTIES ELECTRIQUES

- **La cartolina è valida per il solo apparecchio specifico nella descrizione.**
- **The card is only valid for the specified appliance.**
- **Die Karte ist nur für das auf angegebene Gerät gültig.**
- **La carte de garantie est valable uniquement pour l'appareil dénommé sur la présente carte.**

NOMINATIVO DEL CLIENTE / NAME OF CUSTOMER
NAME DES KÄUFFERS / NOM DE L'ACHETEUR

NOMINATIVODEL RIVENDITORE / NAME OF RETAILER
NAME DES WIEDERVERKÄUFFERS / NOM DU DÉTAILLANT

PER IL CLIENTE / FOR THE CUSTOMER
FÜR DEN KUNDEN / POUR LE CLIENT

CARTOLINA DI GARANZIA
WARRANTY CARD
GARANTIEKARTE
CARTE DE GARANTIE

Articolo / Article **Tipo / Type**
Artikel / Genre d'appareil **Typ / Type**

Numero di matricola / Serial number
Registriernummer / N° de série

Voltaggio / Voltage / Spannung / Voltage

❑ 110V **❑ 230V-240V**

VALIDITÀ 12 MESI ESCLUSE PARTI ELETTRICHE	VALIDITY 12 MONTHS EXCLUDING ELECTRICAL COMPONENTS
GULTIGKEIT 12 MONATE AUSGESCHLOSSEN ELEKTRISCHE TEILE	VALIDETE 12 MOIS NON APPLICABLE POUR LES PARTIES ELECTRIQUES

- **La cartolina è valida per il solo apparecchio specifico nella descrizione.**
- **The card is only valid for the specified appliance.**
- **Die Karte ist nur für das auf angegebene Gerät gültig.**
- **La carte de garantie est valable uniquement pour l'appareil dénommé sur la présente carte.**

NOMINATIVO DELL'ACQUIRENTE / NAME OF BUYER
NAME DES KÄUFFERS / NOM DE L'ACHETEUR

PROFESSIONE / PROFESSION ETÀ / AGE
BEFUR / PROFESSION ALTER / AGE

VIA / ROAD / STRAßE / RUE N° / NO / HAUSNR / N°

C.A.P. / POST CODE LOCALITÀ / TOWN
PLZ / CODE POSTAL ORT / LOCALITÉ

PROVINCIA / PROVINCE / PROVINZ / PROVINCE

DATA DI VENDITA / DATE OF SALE
VERKAUFSDATUM / DATE DE VENTE

Timbro e firma del rivenditore
Retailer's stamp and signature
Stempel und Unterschrift
des Wiederverkäufers
Cachet et signature du détaillant

DA INVIARE ALLA DITTA COSTRUTTRICE / TO BE SENT TO THE MANUFACTURING COMPANY
AN DIE HERSTELLERFIRMA SENDEN / A RENVOYER À LA FIRME DE FABRICATION

ELEKTRA®
Italian Espresso Coffee Machines

Via A.Volta, 18 - 31030 DOSSON (Treviso)- I T A L Y
Tel. (+39) 0422 490405 r.a. - Fax (+39) 0422 490620
E-mail: info@elektrasrl.com - Web: www.elektrasrl.com

CERTIFICATO DI GARANZIA / WARRANTY CERTIFICATE
GARANTIESCHEIN / CERTIFICAT DE GARANTIE / GARANTÍA

- La cartolina compilata in tutte le sue parti deve essere staccata e ritornata alla ditta costruttrice entro 30 giorni dall'acquisto.
- La cartolina non ha valore se non porta il timbro del rivenditore e data di vendita.
- La garanzia non si estende al normale deperimento, alla smaltatura o verniciatura, né a guasti o rotture derivanti da incuria, errata installazione, anormalità nella rete elettrica di distribuzione o rotture accidentali, alle parti elettriche e alle pompe. La garanzia non si estende alla manodopera.
- In caso di guasti o imperfezioni che dovreste riscontrare, Vi preghiamo di richiedere subito al rivenditore presso il quale avete effettuato l'acquisto l'intervento del servizio di assistenza.
- La garanzia decade se l'apparecchio viene manomesso o riparato da persona non espressamente autorizzata dalla ditta ELEKTRA o dal concessionario.

- The fully completed card must be detached and returned to the manufacturing company within 30 days from purchase.
- The card is not valid unless it has been stamped by the retailer and shows the date of sale.
- The warranty does not cover normal deterioration to enamel or paint nor failures or breakage due to negligence, incorrect installation, irregularities in the electrical distribution system or accidental breakages to electrical parts and the pump. The warranty does not cover labour.
- In the event of any failure or fault, immediately contact the retailer from whom the purchase was made, asking for aftersales service.
- Should the appliance be tampered with or repaired by persons other than those expressly authorised by ELEKTRA or by the dealer, the warranty becomes null.

- Trennen Sie die vollständig ausgefüllte Karte ab und senden Sie diese innerhalb von 30 Tagen nach Kaufdatum an die Herstellerfirma zurück.
- Die Karte ist ungültig, wenn der Stempel des Wiederverkäufers und das Verkaufsdatum fehlen.
- Die Garantie erstreckt sich weder auf den normalen Verschleiß, auf die Emaillierung oder Lackierung noch auf Beschädigungen oder Brüche, die durch Nachlässigkeit, falsche Installation, Störungen im Versorgungsnetz oder unvorhergesehene Brüche an den Elektroteilen und den Pumpen verursacht wurden. Die Arbeitsleistung ist von der Garantie ausgeschlossen.
- Sollten Sie Beschädigungen oder Mängel feststellen, bitten wir Sie, umgehend beim Wiederverkäufer, bei dem das Gerät erworben wurde, unseren Kundendienst anzufordern.
- Die Garantie erlischt, wenn das Gerät von Personen geöffnet oder repariert wird, die hierzu nicht ausdrücklich durch die Firma ELEKTRA oder den Vertragshändler autorisiert wurden.

- La carte de garantie remplie de façon complète doit être détachée et renvoiée à la firme de fabrication dans le délai de 30 jours à partir de la date d'achat.
- La carte de garantie n'est pas valable sans le cachet du détaillant et la date de vente.
- La garantie ne s'applique pas à l'usure normale, à l'émaillage ou au vernis. Elle n'est pas applicable en outre si les dégats ou les pannes sont la suite de mauvaises manipulations, d'un montage erroné, de défauts du réseau électrique ou de ruptures accidentelles. La garantie ne couvre pas les frais de main-d'oeuvre.
- En cas de défauts ou de pannes, nous vous prions de bien vouloir vous adresser au détaillant qui vous l'à vendu pour demander l'intervention de nos services techniques.
- La garantie n'est plus valable si l'appareil e été manipulé ou réparé par une personne qui n'à pas été expressément autrorisée par la firme ELEKTRA ou par la société concessionaire.

Inviare in busta chiusa a:
Send in a closed envelope to:
In einem Briefumschlag senden an:
A envoyer sous pli fermé à:
Enviar en sobre cerrado a:

ELEKTRA®
Italian Espresso Coffee Machines

Via A. Volta, 18
31030 DOSSON (Treviso)
I T A L Y

Europe

(The purpose of the CE marking is to indicate conformity of a product with all the applicable Directives and toguarantee the right of this product to be sold directly in all member states of the European Community. The Elektra Technical Booklet is available to all customers for every type of technical verification.

Wir möchten darauf hinweisen, dass der Zweck der CE-Kennzeichnung darin liegt, die Übereinstimmung eines Produktes mit allen auf es anwendbaren Richtlinien anzuzeigen und das Recht dieses Produktes auf eine Direktvermarktung in allen Mitgliedsstaaten der Europäischen Gemeinschaft zu gewährleisten.
Die technischen Unterlagen von Elektra stehen allen Kunden für jede Art der technischen Überprüfung zurVerfügung.

Si ricorda che lo scopo della marcatura CE è quello di segnalare la conformità di un prodotto a tutte le Direttive che gli sono applicabili e garantire il diritto di questo prodotto ad essere commercializzato direttamente in tutti gli Stati membri della Comunità Europea.

A.D.: Holbein & Partners - COD. 03718035 - Edition: June 2009

ELEKTRA SRL
VIA A. VOLTA,18 - 31030 DOSSON DI CASIER (TREVISO) ITALY
TEL. (+39) 0422 490405 R.A. - FAX (+39) 0422 490620
E-mail: info@elektrasrl.com - Website: www.elektrasrl.com